

Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды.

Наименование моющего средства	Назначение	Режим применения
Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 л воды
Синтетический моющий препарат "Дон"	Для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 л воды
Тринатрийфосфат	Для ручной мойки посуды	10 г препарата на 1 л воды
Паста "Специальная-2". Рецептуры: алкилсульфонаты (или их смесь) - 12%, триполифосфат натрия - 14%, сода кальцинированная - 14%, силикат или метасиликат натрия - 3%	Для мытья посуды, оборудования, инвентаря	В количествах, указанных на этикетке
"Посудомой". Рецептury: метасиликат натрия девятиводный - 33%, триполифосфат натрия технический - 33%, калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической - 1,5%, сода кальцинированная (синтетическая) - до 100%	Для мытья столовой посуды механизованным способом. Для ручной мойки посуды	1 столовая ложка на 1 л теплой воды
Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	Для ручной мойки столовой посуды	До 20 г на 1 л воды
Средство чистящее для кухни "Светлый". Рецептury: хлор-тринатрийфосфат - 10%, сода кальцинированная - 3%, триполифосфат натрия - 3%, бикарбонат натрия - до 100%	Для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), раковин, наружной поверхности холодильников	По инструкции, указанной на этикетке
Порошок синтетический "Ферфорин"	Для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечных машинах	По инструкции, приложенной к посудомоечной машине

6.7.3. Режим мытья столовой посуды ручным способом должен быть следующим:

- а) механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;
- б) мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру 50 °С, с добавлением моющих средств, указанных в;

- в) дезинфекция продолжительностью не менее 10 мин. во второй секции ванны 0,2-процентным раствором хлорной извести или хлорамина. Там, где в процессе работы это время не может быть выдержано, во вторую секцию моечной ванны добавляются разрешенные моющие средства (в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны);
- г) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С при помощи гибкого шланга с душевой насадкой, для чего посуда должна загружаться в металлические сетки;
- д) на судах III и IV категорий при наличии двухсекционной или одногнездной моек ванны посуда промывается проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- е) просушивание посуды в сушильных шкафах, на специальных полках или решетках.
- 6.7.4. При механизированной мойке столовой посуды необходимо предварительно очистить ее от остатков пищи.
- 6.7.5. Режим мытья столовых приборов:
- а) приборы (ложки, вилки, ножи) необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием их горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- б) рекомендуется прокалывать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в течение 2 - 3 мин.
- 6.7.6. Режим мытья стеклянной посуды: стаканы, кружки, рюмки, бокалы и т.п. моются в двухсекционных ваннах водой при температуре 50 - 60 °С с добавлением в первую секцию разрешенных моющих средств.
- При ручном способе мытья столовой посуды должна соблюдаться последовательность - отдельно моются тарелки, затем ложки, вилки, ножи, а потом стеклянная посуда.
- 6.7.7. Режим мытья кухонной посуды: пищеварочные котлы моются в горячей воде (45 - 50 °С) с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой и ополаскиваются горячей водой не ниже 65 °С. Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли и т.п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.
- Примечание: Запрещается пригоревшую пищу соскабливать с посуды; образовавшиеся корочки следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды.
- 6.7.8. Металлический инвентарь следует после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания прокалить в духовом шкафу.
- 6.7.9. Мелкий деревянный инвентарь - разделочные доски, лопатки, мешалки и прочие - после мытья горячей водой (50°) с добавлением моющих средств должны обрабатываться горячей водой не ниже 65 °С, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.
- 6.7.10. Сита, через которые процеживают бульон и соки, промываются в горячей воде с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием.
- 6.7.11. Щетки и мочалки для мытья посуды следует ежедневно промывать с применением моющих средств, кипятить в течение 10 - 15 мин., просушивать и хранить в специально выделенном месте.
- 6.7.12. Во внерабочее время чистую посуду и инвентарь необходимо хранить в специальных шкафах, на закрытых стеллажах.
- 6.7.13. Судовые камбузные блоки должны быть обеспечены достаточным количеством педальных бачков; их необходимо ежедневно очищать, промывать горячей водой с добавлением моющих средств.